

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.



Hamilton Beach®

Breakfast Sandwich Maker

Grille-sandwich pour le déjeuner

Máquina para Preparar Sándwiches de Desayuno

Recipes Included!
Recettes à l'intérieur !
¡Recetas Incluidas!

English	2
Français.....	13
Español	25

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not use appliance unattended.
15. During use, provide 4 to 6 inches air space above, behind, and on both sides for air circulation.
16. Never remove the food with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
17. Always allow the appliance to cool before putting it away, and never wrap the cord around the appliance while it is still hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

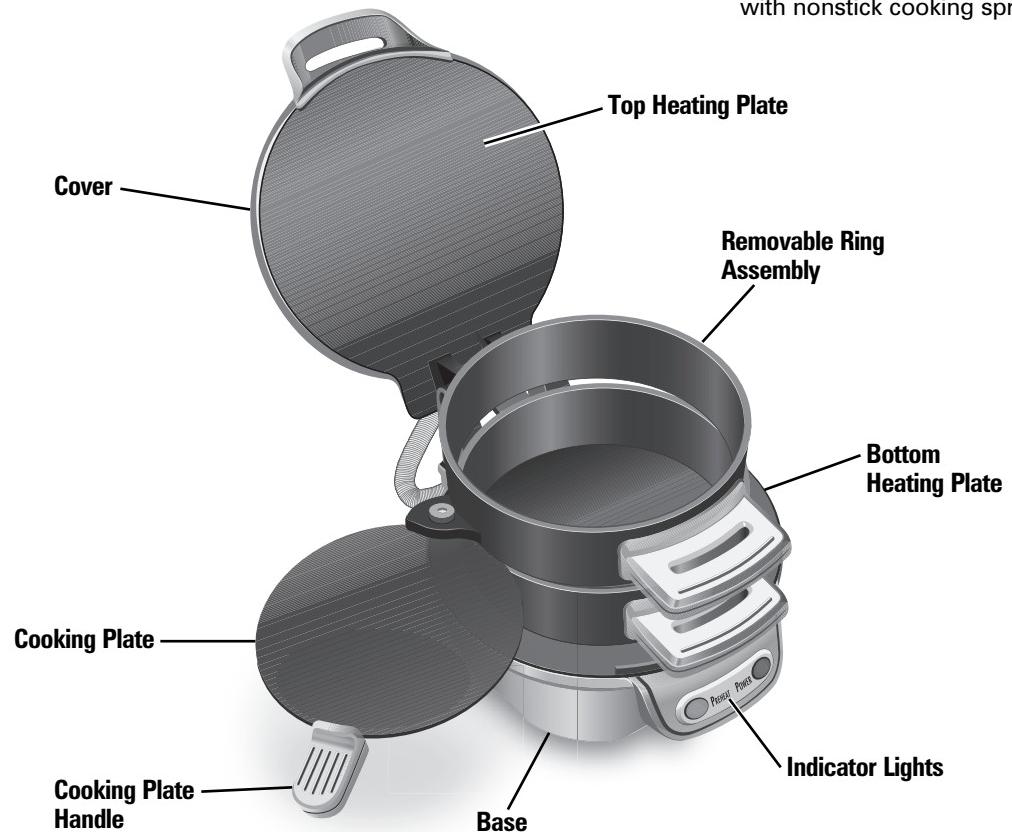
This product is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This product is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

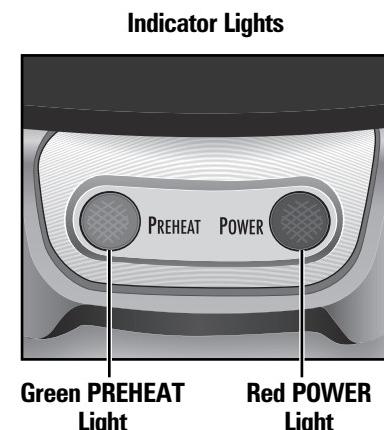
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. If the appliance is of the grounding type, the extension cord should be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features



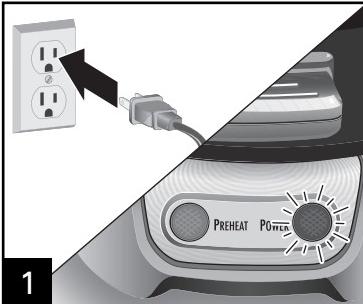
BEFORE FIRST USE: Lift cover to remove ring assembly. Wash removable ring assembly in dishwasher or in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe top and bottom heating plates with a damp, soapy cloth. Remove soap with a damp cloth; dry thoroughly. Spray rings with nonstick cooking spray or wipe or brush with vegetable oil.



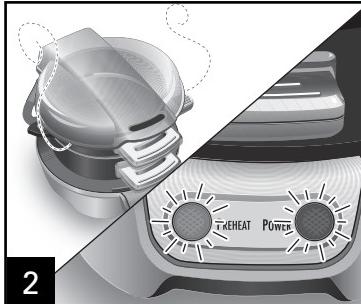
How to Use

⚠ WARNING Burn Hazard.

Always use an oven mitt to protect hand when opening cover. Hot surfaces and escaping steam can burn.

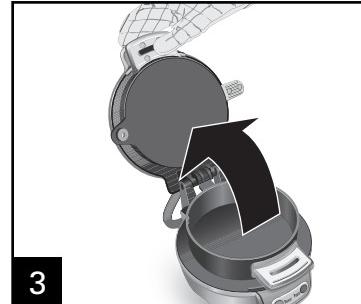


1
Plug cord into wall outlet. The red **POWER** light will glow. Lightly spray rings with nonstick cooking spray before each use.



2
Let unit preheat with cover closed and cooking plate rotated in between rings.

NOTE: Green **PREHEAT** light will come on when unit is heated to the correct temperature and will cycle on and off during cooking. It is NOT an indicator when sandwich is ready. Red **POWER** light stays on.



3
Use handles to lift cover, top ring, and cooking plate.



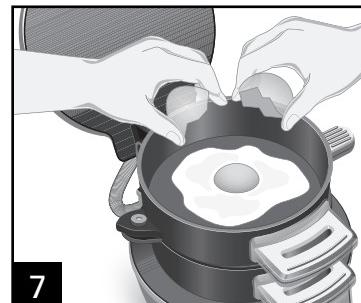
4
Place bottom half of bread (such as an English muffin, small bagel, or biscuit) onto bottom plate.



5
Top bread with ingredients such as precooked meats, vegetables, and cheese. Do not overfill breakfast sandwich maker. Overfilling will cause food to spill over rings and get stuck in the hinges.



6
Move top ring and cooking plate down. Make sure cooking plate is rotated securely to back of ring as far as it will go to prevent leaking of egg.



7
Crack an egg onto cooking plate. Pierce yolk with a fork or toothpick. (You can use a whole large egg, egg white, or a scrambled egg.)

How to Use (cont.)

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

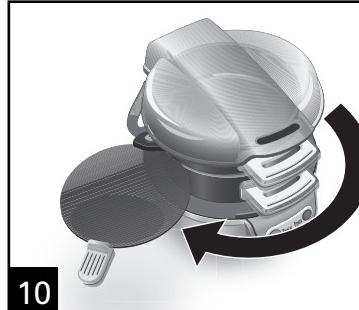
The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.



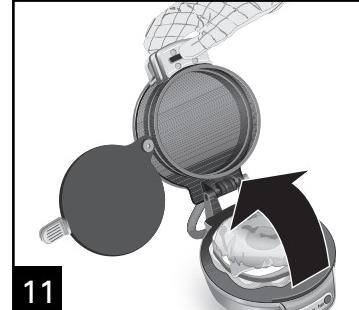
8 Top with the other half of bread.



9 Close cover. Cook sandwich for 4 to 5 minutes. **NOTE:** Do not push lid all the way down when loaded with ingredients or when using a jumbo egg. Lid may rise as scrambled egg cooks.



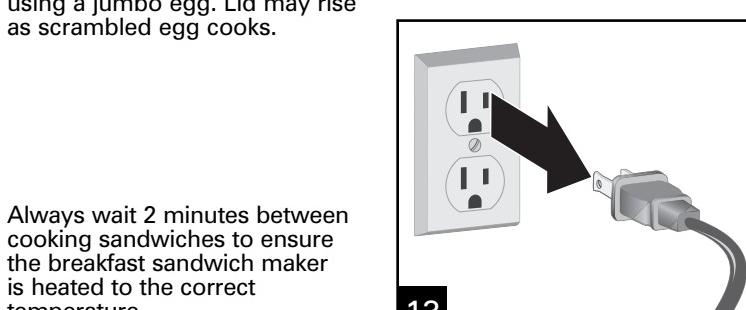
10 When finished cooking, rotate cooking plate handle clockwise until it stops.



11 Using an oven mitt, lift ring assembly and cover by holding bottom handle to open. Some sandwiches are easier to remove if rings are lifted individually.



12 Remove breakfast sandwich with plastic or wooden utensil. Never use metal.

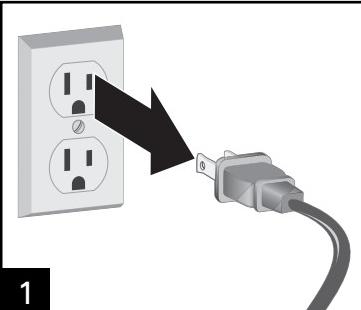


13 Unplug when through cooking. Let cool.

TIPS:

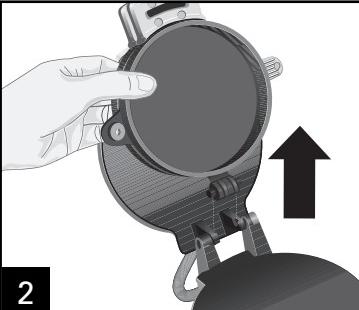
- Get your ingredients together before cooking your sandwich.
- Always keep cover closed with rings and cooking plate in place when preheating.
- Check to make sure the cooking plate is in place before preheating and when adding food.

Care and Cleaning



1

Unplug unit when through cooking. Let cool.



2

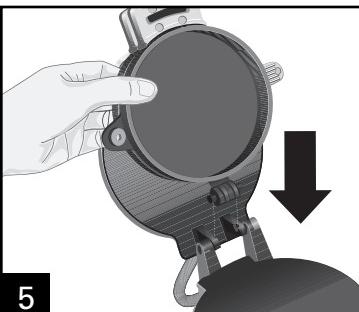
To remove ring assembly for cleaning, hold bottom handle to open, and then lift straight up.



4

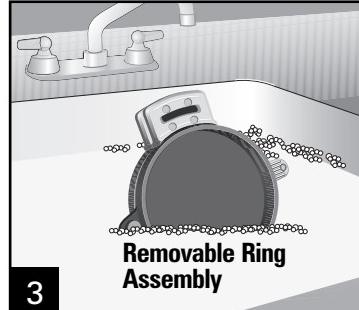
Wipe top and bottom heating plates with a damp, soapy cloth. Remove soap with a damp cloth; dry thoroughly.

6



5

To replace ring assembly, align tabs on the ring assembly with the openings on the hinge of the base, and lower.



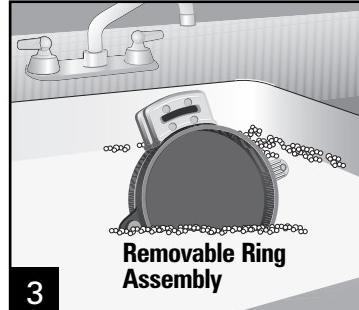
3

Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning.



6

Wipe outside of unit with a damp, soapy cloth.



**TOP-RACK
DISHWASHER-SAFE**

DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Low, poor, or slow heating.	<ul style="list-style-type: none">Breakfast sandwich maker wasn't preheated until PREHEAT light was illuminated. Green PREHEAT light will come on in about 5 to 7 minutes indicating unit is heated to the correct temperature. Light will cycle and does not indicate sandwich is ready.Allow 2 minutes between making sandwiches for breakfast sandwich maker to heat to the correct temperature.Overfilled. Reduce amount of ingredients in your sandwich.Unit needs to be preheated with the cover closed with rings and cooking plate in place.Make sure cooking plate is rotated securely to back of ring as far as it will go, to prevent leaking of egg, and cover is closed when preheating.
Egg undercooked, bread not done.	<ul style="list-style-type: none">Extra large eggs, frozen, or very cold ingredients may lengthen cooking time. Add additional cooking time.
Egg overcooked.	<ul style="list-style-type: none">Cooking time is about 5 minutes. Cooking time may vary if you are using small eggs, scrambled or egg whites. Reduce cooking time for future recipes.
Ingredients stick to rings or nonstick cooking plate.	<ul style="list-style-type: none">Use a plastic or wooden utensil to loosen any baked-on ingredients. Lightly spray with nonstick cooking spray before preheating for next use.
Eggs leak out of rings.	<ul style="list-style-type: none">Unit is overfilled. Only use large eggs and reduce amount or size of ingredients. Do not press down on the cover.Cooking plate may not have been in the correct position. Make sure cooking plate is rotated securely to back of ring as far as it will go to prevent leaking of egg.Used very thin purchased egg whites. Use fresh egg white or try a different brand of egg whites.
Cover rises when cooking my sandwich.	<ul style="list-style-type: none">The air whisked into a large scrambled egg may cause the cover to rise while the egg is cooking. Do not press down on the cover.
Bread too brown.	<ul style="list-style-type: none">Higher fat contents and sugars may cause breads too darken. Cook egg for several minutes without bread and cover down. Then add bread to finish cooking your sandwich.

Recipes

Egg, Ham, and Cheese Breakfast Sandwich

1 English muffin, split
1 slice American cheese
1 slice precooked Canadian bacon or ham
1 large egg

Directions

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place half of muffin, split-side up, in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese and Canadian bacon.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg to cooking plate. Pierce yolk with a fork or toothpick.
4. Top with remaining muffin half, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula.

Serves: 1

Pancakes and Sausage Sandwich

2 (4-inch) frozen pancakes
1 precooked thin sausage patty
1 large egg
Maple syrup

Directions

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place one frozen pancake in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with sausage.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg to cooking plate. Pierce yolk with a fork or toothpick.
4. Top with remaining pancake.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula. Serve with syrup.

Serves: 1

Recipes (cont.)

Cheddar, Apple, Bacon, and Egg Croissant Sandwich

1 small croissant, halved
2 Tablespoons (30 ml) shredded Cheddar cheese
4 thin slices Granny Smith apple
1 slice precooked bacon, cut in half
1 large egg

Directions

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place half of croissant, cut-side up, in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese, apple slices, and bacon.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg to cooking plate. Pierce yolk with a fork or toothpick.
4. Top with remaining croissant half, cut-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula.

Serves: 1

Southwestern Breakfast Muffin

1 whole wheat English muffin, split
1 slice Monterey Jack cheese
3 thin slices avocado
1 large egg white
1 Tablespoon (15 ml) salsa

Directions

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place half of muffin, split-side up, in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese and avocado.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg white to cooking plate.
4. Top with remaining muffin half, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula. Serve with salsa.

Serves: 1

Recipes (cont.)

Cheesy Egg and Sausage Bagel

1 small bagel, halved
1 slice Jarlsberg cheese
1 precooked thin sausage patty
1 thin slice red pepper ring
1 large egg

Directions

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place half of bagel, split-side up, in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese, sausage, and red pepper ring.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg to cooking plate. Pierce yolk with a fork or toothpick.
4. Top with remaining bagel half, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula.

Serves: 1

Herb Goat Cheese, Spinach, and Tomato Egg Muffin

1 whole wheat English muffin, split
1 Tablespoon (15 ml) herb goat cheese
1 thin slice tomato
4 spinach leaves
1 thin slice red pepper ring
1 large egg white

Directions

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Spread goat cheese over bottom half of muffin. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place half of muffin, goat cheese side up, in bottom of Breakfast Sandwich Maker. Top with tomato, spinach, and red pepper ring.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg white to cooking plate.
4. Top with remaining muffin half, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Move cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula.

Serves: 1

Notes

11

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher de la prise dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou suite à une défectuosité, si l'appareil est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation de tout accessoire auxiliaire contre-indiqué par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
12. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Pendant le fonctionnement, prévoir de 10 à 15 cm (4 à 6 po) d'espace tout autour de l'appareil.
15. Ne jamais retirer les aliments à l'aide d'ustensiles de cuisine métalliques ou tout autre dispositif de coupe.
16. Toujours permettre le refroidissement de l'appareil avant de le ranger et ne jamais enruler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est chaud.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

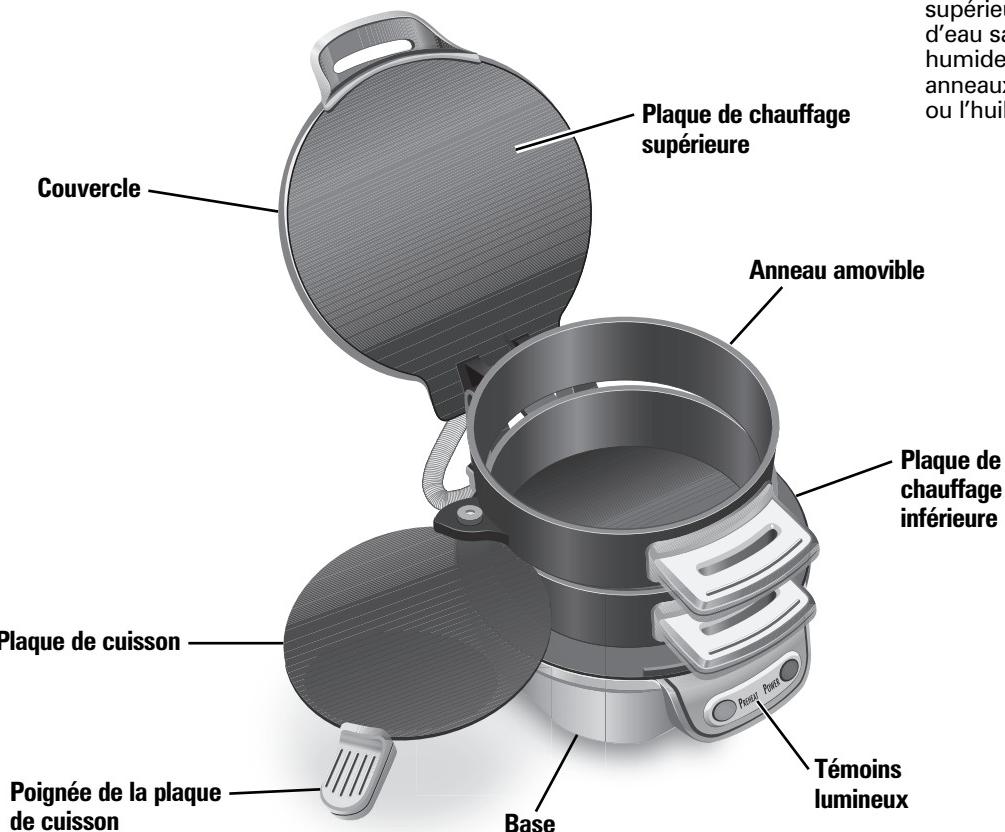
Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Ce produit est doté d'une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche (3 lames et mise à la terre) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée ou prise avec mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise, si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Si cet appareil est du type à mise à la terre, la rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement. Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

13

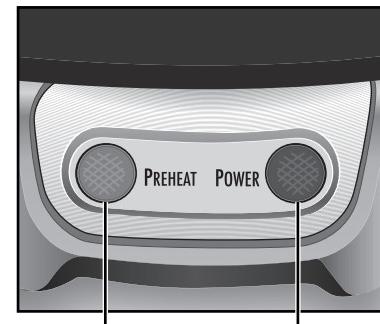
Pièces et caractéristiques



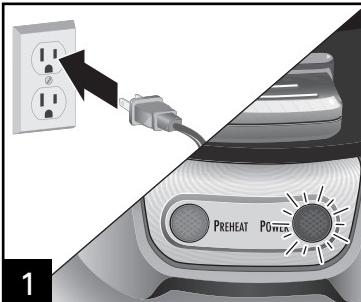
14

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Soulever le couvercle pour retirer l'anneau. Laver l'anneau amovible dans au lave-vaiselle ou l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer les plaques supérieure et inférieure à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Enlever le savon avec un chiffon humide. Sécher soigneusement. Vaporiser les anneaux avec un enduit pour cuisson antiadhésif ou l'huile végétale.

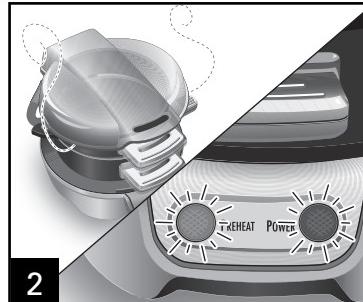
Témoin lumineux



Utilisation



1



2

Brancher l'appareil sur une prise. Le témoin d'alimentation rouge **POWER** (alimentation) s'illuminera. Vaporiser légèrement les anneaux avec un enduit pour cuisson antiadhésif avant chaque utilisation. Laisser l'appareil se réchauffer avec couvercle fermé et plaque de cuisson placée entre les anneaux.



4



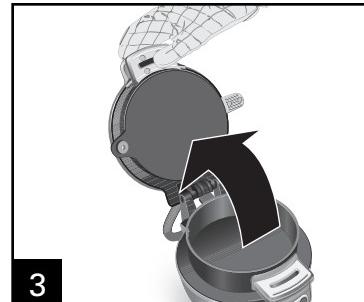
5

Placer la partie inférieure du pain (il peut s'agir d'un muffin anglais, d'un bagel petit ou d'une galette) sur la plaque inférieure. Garnir le pain avec des ingrédients tels que viande précuise, légume et fromage. Ne pas trop remplir le grille-sandwich pour le déjeuner. Un remplissage excessif provoquera un débordement au-delà des anneaux et se collera aux charnières.

AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains au moment de l'ouverture d'un couvercle. Les surfaces chaudes et la vapeur qui s'échappe peuvent causer des brûlures.

REMARQUE : Le témoin vert **PREHEAT** (préchauffage) s'allumera lorsque la température adéquate est atteinte puis s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson. Ce voyant n'indique PAS que le sandwich est prêt à manger. Le voyant d'alimentation rouge **POWER** (alimentation) reste allumé.



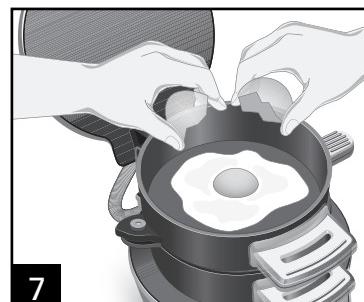
3

Utiliser les poignées pour lever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.



6

Déplacer l'anneau supérieur et la plaque de cuisson vers le bas. S'assurer que la plaque de cuisson est complètement tournée vers l'arrière de l'anneau afin de prévenir la fuite de l'œuf.



7

Craquer un œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dents. (Vous pouvez prendre un œuf entier, un blanc d'œuf ou un œuf brouillé.)

Utilisation (suite)

SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

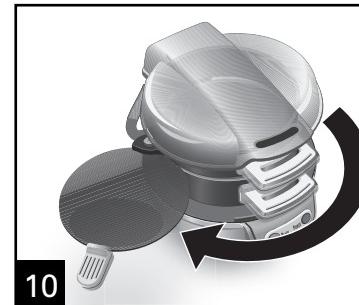


8 Recouvrir de l'autre moitié du pain.

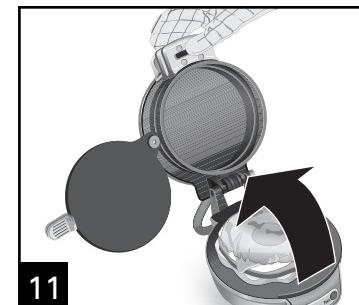


9 Fermer le couvercle. Cuire le sandwich pendant 4 à 5 minutes.

REMARQUE : Ne pas pousser le couvercle jusqu'en bas lorsque l'appareil est chargé d'ingrédients ou d'un œuf de très grand format. Le couvercle peut se soulever pendant la cuisson d'un œuf brouillé. Une fois la cuisson terminée, tirer la poignée de la plaque de cuisson jusqu'au bout dans le sens des aiguilles d'une montre.



10



11

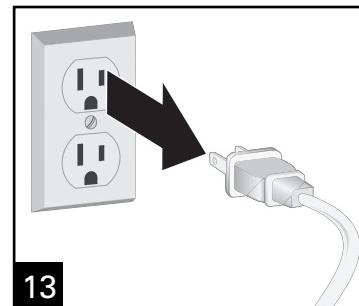
En portant des gants isolants, lever l'anneau et le couvercle en tenant la poignée inférieure pour ouvrir. Certains sandwichs sont plus faciles à retirer si les anneaux sont soulevés individuellement.



12

Retirer le sandwich à l'aide d'un ustensile de plastique ou de bois. Ne jamais utiliser un ustensile en métal.

Toujours attendre 2 minutes entre chaque cuisson de sandwich pour s'assurer que la température adéquate du grille-sandwich pour le déjeuner est atteinte.



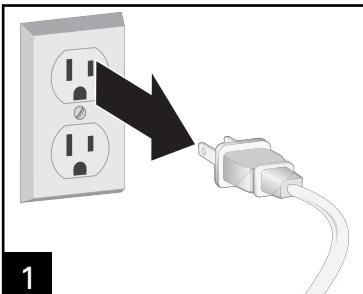
13

Débrancher l'appareil dès que vous avez terminé. Laisser refroidir.

CONSEILS :

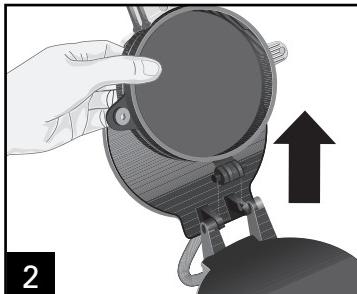
- Réunir tous les ingrédients avant de commencer la cuisson du sandwich.
- Toujours garder le couvercle fermé et installer les anneaux et la plaque de cuisson pendant le préchauffage.
- Vérifier et s'assurer que la plaque de cuisson est installée avant de préchauffer et au moment d'ajouter les aliments.

Entretien et nettoyage



1

Débrancher l'appareil dès que vous avez terminé. Laisser refroidir.



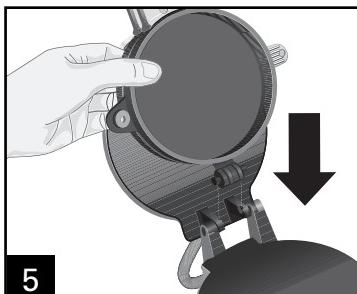
2

Pour retirer l'anneau en vue de le nettoyer, tenir la poignée inférieure pour ouvrir, puis soulever en ligne droite.



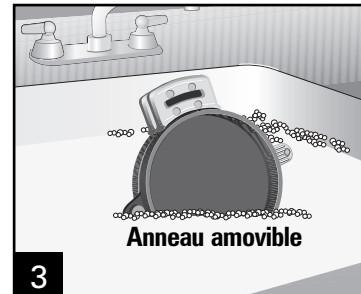
4

Essuyer les plaques supérieure et inférieure à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Enlever le savon avec un chiffon humide. Sécher soigneusement.



5

Pour replacer l'anneau, aligner les languettes de l'anneau sur les ouvertures des charnières de la base puis abaisser.



3

Ne pas utiliser de tampon métallique à rincer ou de poudre à nettoyer sur aucune pièce de l'appareil. Ne jamais utiliser d'objets affûtés ou pointus pour les besoins de nettoyage.

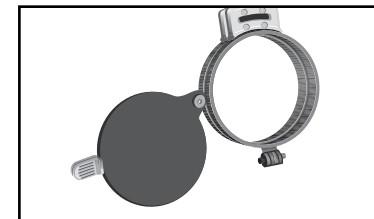
6

Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge imbibé d'eau savonneuse.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans quelconque liquide.



LAVABLES AU
LAVE-VAISSELLE

PANIER SUPÉRIEUR SEULEMENT

NE PAS utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » peuvent endommager le produit.

Dépannage

PROBLÈME

Chauffage bas, faible ou lent.

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

- Le grille-sandwich pour le déjeuner n'a pas atteint la température de préchauffage tant que le témoin préchauffage n'est pas allumé. Le témoin vert **PREHEAT** (préchauffage) s'allume après 5 à 7 minutes pour indiquer que la température est atteinte. Le témoin qui s'allume puis s'éteint n'indique pas que le sandwich est prêt.
- Attendre 2 minutes entre chaque cuisson de sandwich pour s'assurer que la température adéquate du grille-sandwich pour le déjeuner est atteinte.
- Remplissage excessif. Réduire la quantité d'ingrédients insérés dans le sandwich.
- Le couvercle doit être fermé et les anneaux et la plaque de cuisson doivent être installés lors du préchauffage de l'appareil.
- S'assurer que la plaque de cuisson est complètement tournée vers l'arrière de l'anneau afin de prévenir la fuite de l'œuf et que le couvercle est fermé pendant le préchauffage.

Œuf ou pain insuffisamment cuit.

- Les œufs extra larges, les ingrédients congelés ou très froids peuvent exiger de prolonger le temps de cuisson. Augmenter le temps de cuisson.

Œuf trop cuit.

- Le temps de cuisson est d'environ 5 minutes. Le temps de cuisson peut varier si l'on utilise de petits œufs, des œufs brouillés ou des blancs d'œufs. Réduire le temps de cuisson pour les prochaines recettes.

Les ingrédients collent aux anneaux ou à la plaque de cuisson.

- Utiliser un ustensile en plastique ou en bois pour dégager les ingrédients qui ont adhéré. Vaporiser légèrement une huile de cuisson antiadhésif avant le préchauffage lors de la prochaine utilisation.

Dépannage (suite)

PROBLÈME

Les œufs débordent des anneaux.

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

- Appareil trop plein. Utiliser uniquement de gros œufs et réduire la quantité ou le format des ingrédients. Ne pas appuyer sur le couvercle.

- La plaque de cuisson est mal installée. S'assurer que la plaque de cuisson est complètement tournée vers l'arrière de l'anneau afin de prévenir la fuite de l'œuf.

- Utiliser une marque des blancs d'œufs très liquides. Utiliser un blanc d'œuf frais ou une autre marque de blancs d'œufs.

Le couvercle se soulève pendant la cuisson du sandwich.

- L'air incorporé à un gros œuf brouillé peut occasionner le soulèvement du couvercle pendant la cuisson de l'œuf. Ne pas appuyer sur le couvercle.

Le pain est trop grillé.

- Les quantités élevées de gras et de sucre facilitent le rôtissage des pains. Cuire l'œuf sans le pain pendant plusieurs minutes et couvrir. Ajouter ensuite le pain et terminer la cuisson du sandwich.

Recettes

Sandwich-déjeuner à l'œuf, jambon et fromage

1 muffin anglais, coupé en deux
1 tranche de fromage américain
1 tranche de bacon ou jambon précuit canadien
1 œuf large

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert **PREHEAT** (préchauffage) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Placer la moitié du muffin, côté tranché vers le haut, dans l'anneau inférieur du grille-sandwich. Garnir de fromage et de bacon canadien.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter l'œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dents.
4. Recouvrir de l'autre moitié du muffin, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner la poignée de la plaque de cuisson dans le sens des aiguilles jusqu'au bout. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement le sandwich à l'aide d'une spatule de plastique. Servir avec de la salsa.

Servir : 1

Sandwich aux crêpes et saucisse

2 crêpes congelées (4 pouces)
1 saucisse en galette mince, précuite
1 œuf large
Sirop d'érable

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert **PREHEAT** (préchauffage) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Placer une crêpe congelée dans l'anneau inférieur du grille-sandwich. Garnir de la saucisse.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter l'œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dents.
4. Garnir de l'autre crêpe.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner la poignée de la plaque de cuisson dans le sens des aiguilles jusqu'au bout. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement le sandwich à l'aide d'une spatule de plastique. Servir avec du sirop.

Servir : 1

Recettes (suite)

Sandwich-croissant au cheddard, pomme, bacon et oeuf

1 petit croissant, coupé en deux
2 cuillerées à table (30 ml) de fromage cheddar râpé
4 minces tranches de pomme Granny Smith
1 tranche de bacon précuit, coupée en deux
1 œuf large

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert **PREHEAT** (préchauffage) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Placer la moitié du croissant, côté tranché vers le haut, dans l'anneau inférieur du grille-sandwich. Garnir de fromage, de tranches de pomme et de bacon.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter l'œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dents.
4. Recouvrir de l'autre moitié du croissant, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner la poignée de la plaque de cuisson dans le sens des aiguilles jusqu'au bout. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement le sandwich à l'aide d'une spatule de plastique.

Servir : 1

Muffin déjeuner du Sud-ouest

1 muffin anglais au blé entier, coupé en deux
1 tranche de fromage Monterey Jack
3 minces tranches d'avocat
1 blanc d'œuf large
1 cuillerée à table (15 ml) de salsa

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert **PREHEAT** (préchauffage) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Placer la moitié du muffin, côté tranché vers le haut, dans l'anneau inférieur du grille-sandwich. Garnir de fromage et d'avocat.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter le blanc d'œuf sur la plaque de cuisson.
4. Recouvrir de l'autre moitié du muffin, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner la poignée de la plaque de cuisson dans le sens des aiguilles jusqu'au bout. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement le sandwich à l'aide d'une spatule de plastique. Servir avec de la salsa.

Servir : 1

Recettes (suite)

Bagel à l'œuf, saucisse et fromage

1 petit bagel, coupé en deux
1 tranche de fromage Jarlsberg
1 saucisse précuite en galette, mince
1 mince tranche de piment de Cayenne
1 œuf large

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert **PREHEAT** (préchauffage) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Placer la moitié du bagel, côté tranché vers le haut, dans l'anneau inférieur. Garnir de fromage, saucisse et piment de Cayenne.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter l'œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dents.
4. Recouvrir de l'autre moitié du bagel, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner la poignée de la plaque de cuisson dans le sens des aiguilles jusqu'au bout. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement le sandwich à l'aide d'une spatule de plastique.

Servir : 1

Muffin au fromage de chèvre aux herbes, épinards, tomate et œuf

1 muffin anglais au blé entier, coupé en deux
1 cuillerée à table (15 ml) de fromage de chèvre aux herbes
1 mince tranche de tomate
4 feuilles d'épinard
1 mince tranche de piment de Cayenne
1 blanc d'œuf large

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert **PREHEAT** (préchauffage) s'allume. Tartiner la moitié inférieure du muffin de fromage de chèvre. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Placer la moitié du muffin, côté fromage de chèvre vers le haut, dans le bas du grille-sandwich. Garnir de tomate, épinard et piment de Cayenne.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter le blanc d'œuf sur la plaque de cuisson.
4. Recouvrir de l'autre moitié du muffin, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner la poignée de la plaque de cuisson dans le sens des aiguilles jusqu'au bout. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement le sandwich à l'aide d'une spatule de plastique.

Servir : 1

Notes

23

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas.
6. Para protegerse contra riesgos por descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o el cocinar unidad en agua u otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Deje que se enfrie antes de poner o quitar partes o antes de limpiar.
8. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato tenga un mal funcionamiento o se haya caído o dañado de cualquier forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
13. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
15. No use el aparato sin atenderlo.
16. Durante su uso, deje un espacio de 4 a 6 pulgadas por encima, por detrás y a ambos lados para circulación del aire.
17. Nunca remueva el alimento con ningún tipo de dispositivo de corte u otro utensilio de cocina metálico.
18. Siempre deje que el aparato se enfrie antes de guardarla y nunca enrolle el cable alrededor del aparato mientras esté caliente.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

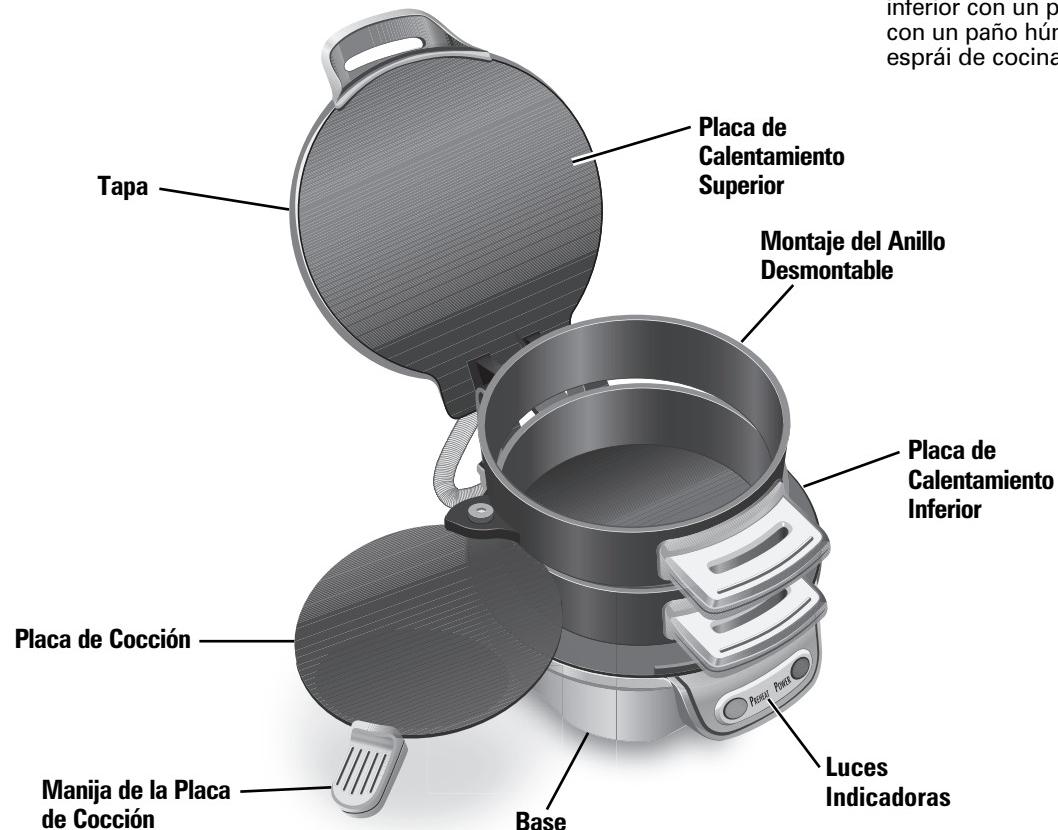
¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga Eléctrica: Este producto es provisto con un enchufe ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

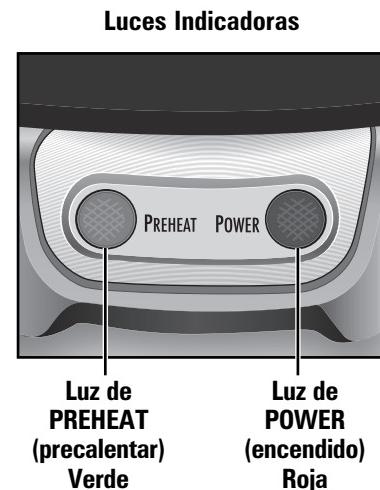
Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

25

Piezas y Características



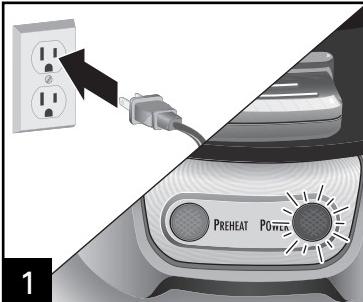
ANTES DEL PRIMER USO: Levante la tapa para quitar el montaje del anillo. Lave el montaje del anillo desmontable en el lavavajillas o en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Limpie las placas de calentamiento superior e inferior con un paño húmedo jabonoso. Remueva el jabón con un paño húmedo. Seque a fondo. Rocíe los anillos con espray de cocina antiadherente o aceite vegetal.



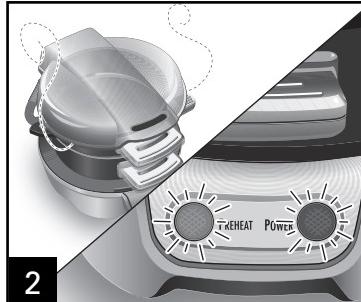
Como Usarlo

ADVERTENCIA Peligro de Quemarse.

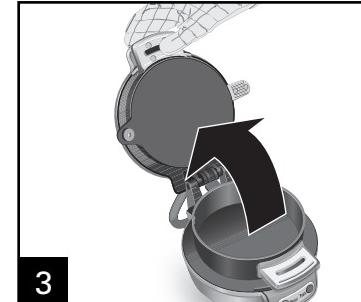
Siempre use unos guantes de cocina para proteger las manos cuando abra la tapa de contacto caliente. Las superficies calientes y el vapor que escapa pueden quemar.



1



2



3



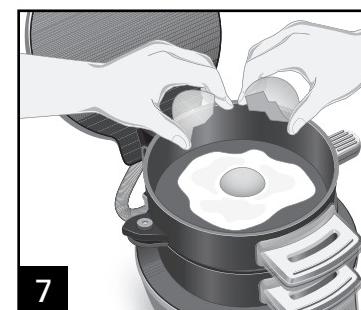
4



5



6



7

Coloque la mitad inferior del pan (como un muffin inglés, bagel pequeño o panecillo) en la placa inferior. Coloque sobre el pan ingredientes tales como carnes precocidas, vegetales y queso. No sobrecargue la máquina para preparar sándwiches de desayuno. La sobrecarga hará que la comida se derrame sobre los anillos y que quede atascada en las bisagras.

Desplace el anillo superior y la placa de cocción hacia abajo. Asegúrese de que la placa de cocción sea rotada de forma segura hacia la parte trasera del anillo tanto como sea posible, a fin de prevenir derrames de huevo. Rompa un huevo sobre la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbadientes. (Usted puede usar un huevo entero, una clara de huevo o un huevo revuelto.)

27

Como Usarlo (cont.)

SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página:<http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.



8

Coloque por encima la otra mitad del pan.



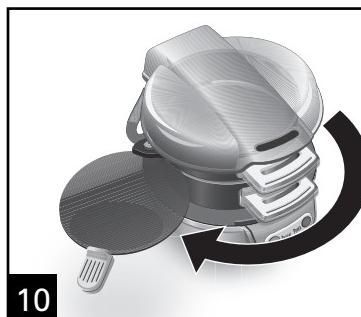
9

Cierre la tapa. Cocine el sándwich durante 4 a 5 minutos. **NOTA:** No presione la tapa hasta la posición cerrada cuando la unidad se halla cargada de ingredientes o cuando utilice un huevo extra grande. La tapa se podrá elevar durante la cocción de huevos revueltos.



12

Quite el sándwich de desayuno con un utensilio de plástico o de madera. Nunca utilice metal.



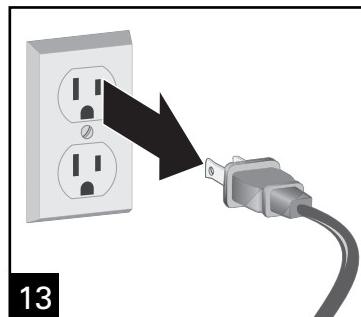
10

Cuando haya terminado la cocción, gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.



11

Utilizando un guante de cocina, levante el montaje del anillo y cubra sosteniendo la manija inferior en la posición abierta. Es más fácil retirar algunos sándwiches si los anillos son levantados de forma individual.



13

Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar. Deje enfriar.

CONSEJOS:

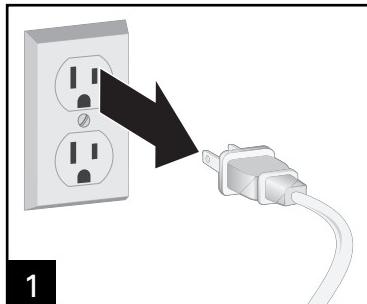
- Reúna todos los ingredientes antes de cocinar el sándwich.
- Siempre mantenga la tapa cerrada con los anillos y la placa de cocción en sus ubicaciones correspondientes al precalentar.
- Asegúrese de que la placa de cocción esté en su ubicación correspondiente antes de precalentar y al agregar comida.

Cuidado y Limpieza

ADVERTENCIA

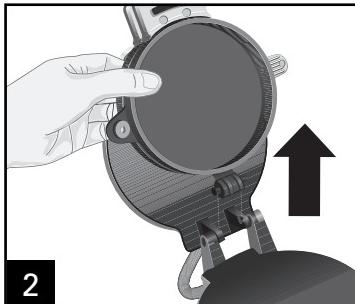
Peligro de Descarga.

Desconecte de la toma antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.



1

Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar. Deje enfriar.



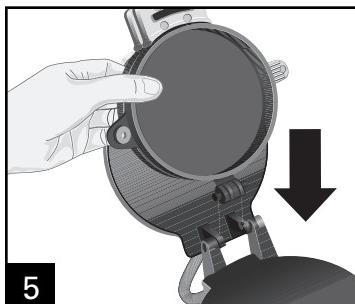
2

Para quitar el montaje del anillo para efectuar la limpieza, sostenga la manija inferior en la posición abierta y luego levante hacia arriba.



4

Limpie las placas de calentamiento superior e inferior con un paño húmedo jabonoso. Remueva el jabón con un paño húmedo. Seque a fondo.



5

Para volver a colocar el montaje del anillo, alinee las lengüetas del montaje del anillo con las aberturas de la bisagra de la base y baje.



3

No use estropajos de fibra de acero, o limpiadores abrasivos sobre cualquier parte de la unidad. Nunca use objetos afilados o picudos con propósitos de limpieza.

6

Limpie el exterior de la unidad con un trapo húmedo y jabonoso.



RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

SÓLO BANDEJA SUPERIOR

No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
Calor bajo, pobre o lento.	<ul style="list-style-type: none">La Máquina de Preparar Sándwiches de Desayuno no se precalentó hasta que la luz de PREHEAT (precalentar) se iluminó. La luz verde PREHEAT (precalentar) se encenderá en aproximadamente entre 5 y 7 minutos, indicando que la unidad es calentada en la temperatura correcta. La luz realiza ciclos y no indica que el sándwich está preparado.Espere 2 minutos entre el preparado de un sándwich y otro, a fin de que la máquina de preparar sándwiches de desayuno alcance la temperatura correcta.Sobrecargado. Reduzca la cantidad de ingredientes en su sándwich.Es necesario que la unidad sea precalentada con la tapa cerrada y los anillos y la placa de cocción en sus ubicaciones correspondientes.Asegúrese de que la placa de cocción sea rotada de forma segura hacia la parte trasera del anillo tanto como sea posible para prevenir derrames de huevo y que la tapa esté cerrada al precalentar.
El huevo está poco cocido o el pan no está listo.	<ul style="list-style-type: none">Los huevos extra grandes, o ingredientes congelados o muy fríos pueden prolongar el tiempo de cocción. Agregue tiempo de cocción adicional.
El huevo está muy cocido.	<ul style="list-style-type: none">El tiempo de cocción es de aproximadamente 5 minutos. El tiempo de cocción podrá variar si está usando huevos pequeños, revueltos o claras de huevo. Reduzca el tiempo de cocción en recetas futuras.
Los ingredientes se pegan a los anillos o a la placa de cocción.	<ul style="list-style-type: none">Utilice un utensilio de plástico o de madera para aflojar ingredientes pegados. Rocíe ligeramente con aerosol para cocción antiadherente antes de precalentar en el siguiente uso.

Resolviendo Problemas (cont.)

PROBLEMA

Los huevos se derraman fuera de los anillos.

CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN

- La unidad está sobrecargada. Use sólo huevos grandes y reduzca la cantidad o el tamaño de los ingredientes. No ejerza presión sobre la tapa.
- Es posible que la placa de cocción no se encuentre en la posición correcta. Asegúrese de que la placa de cocción sea rotada de forma segura hacia la parte trasera del anillo tanto como sea posible, a fin de prevenir derrames de huevo.
- Se usaron claras de huevo muy delgadas. Use clara de huevo fresca o intente usar una marca diferente de clara de huevo.

La tapa se levanta al cocinar el sándwich.

- El aire batido en el huevo revuelto grande podrá hacer que la tapa se levante durante la cocción del huevo. No ejerza presión sobre la tapa.

El pan está demasiado dorado.

- Los altos contenidos de grasa y azúcares podrán hacer que los panes se oscurezcan demasiado. Cocine el huevo durante varios minutos sin pan y cúbralo. Luego agregue el huevo para finalizar la cocción de su sándwich.

Recetas

Sándwich de Desayuno de Huevo, Jamón y Queso

1 muffin inglés cortado al medio
1 rebanada de queso americano
1 rebanada de tocino canadiense o jamón
1 huevo grande

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde **PREHEAT** (precalentar) se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio muffin, con el lado cortado hacia arriba, en el anillo inferior de la máquina para preparar sándwiches de desayuno. Por encima coloque queso y el tocino canadiense.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue el huevo a la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbadores.
4. Coloque la otra mitad del muffin, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica. Sirva con salsa.

Porciones: 1

32

Sándwich de Panqueques y Salchicha

2 panqueques congelados (4 pulgadas)
1 patty de salchicha fino precocido
1 huevo grande
Jarabe de arce

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde **PREHEAT** (precalentar) se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque un panqueque congelado en el anillo inferior de la máquina para preparar sándwiches de desayuno. Coloque la salchicha por encima.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue el huevo a la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbadores.
4. Coloque por encima el panqueque restante.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica. Sirva con jarabe.

Porciones: 1

Recetas (cont.)

Sándwich de Croissant de Cheddar, Manzana, Tocino y Huevo

1 croissant pequeño cortado al medio
2 cucharadas (30 ml) de queso cheddar en hebras
4 rebanadas finas de manzana Granny Smith
1 rebanada de tocino precocido cortado al medio
1 huevo grande

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde **PREHEAT** (precalentar) se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio croissant, con el lado cortado hacia arriba, en el anillo inferior de la máquina para preparar sándwiches. Por encima coloque el queso, las rebanadas de manzana y el tocino.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue el huevo a la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbadores.
4. Coloque la otra mitad del croissant, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 1

Muffin de Desayuno Estilo Southwestern

1 muffin inglés integral cortado al medio
1 rebanada de queso Monterey Jack
3 rebanadas finas de aguacate
1 clara de huevo grande
1 cucharada (15 ml) de salsa

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde **PREHEAT** (precalentar) se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio muffin, con el lado cortado hacia arriba, en el anillo inferior de la máquina para preparar sándwiches de desayuno. Coloque el queso y el aguacate por encima.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue la clara de huevo a la placa de cocción.
4. Coloque la otra mitad del muffin, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica. Sirva con salsa.

Porciones: 1

Recetas (cont.)

Bagel de Queso, Huevo y Salchicha

1 bagel pequeño cortado al medio
1 rebanada de queso Jarlsberg
1 patty de salchicha fino precocido
1 anillo fino de pimiento rojo
1 huevo grande

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde **PREHEAT** (precalentar) se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio bagel, con el lado cortado hacia arriba, en el anillo inferior de la máquina para preparar sándwiches de desayuno. Por encima coloque el queso, la salchicha y el anillo de pimiento rojo.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue el huevo a la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbadores.
4. Coloque la otra mitad del bagel, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 1

34

Muffin de Huevo con Queso de Cabra con Hierbas, Espinaca y Tomate

1 muffin inglés integral cortado al medio
1 cucharada (15 ml) de queso de cabra con hierbas
1 rebanada fina de tomate
4 hojas de espinaca
1 anillo fino de pimiento rojo
1 clara de huevo grande

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde **PREHEAT** (precalentar) se encienda. Unte el queso de cabra sobre la mitad inferior del muffin. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio muffin, con el lado del queso de cabra hacia arriba, en el anillo inferior de la máquina para preparar sándwiches de desayuno. Por encima coloque el tomate, la espinaca y el anillo de pimiento rojo.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue la clara de huevo a la placa de cocción.
4. Coloque la otra mitad del muffin, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 1



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ol style="list-style-type: none">a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.		
El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ____ MES ____ AÑO ____		<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p style="text-align: center;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</p>

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelos:
25475, 25475C, 25475A, 25476, 25476C, 25477

Tipo:
ST29

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 600 W

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".